



Bife a Portuguesa (Steak med det hele!)

Denne ret får vi altid i Portugal, som er kendt for sin simple og rustikke, men gode mad. Billedet er taget på en hyggelig restaurant nord fra Oporto. Sauce (som ikke ses på billedet) er ikke så stærk, da fløden mildner chilismagen. Det er en mættende ret, som alle kan lide, og som især manden vil sætte pris på (han tager gerne opvasken bagefter). Ledsages selvfølgelig af en god portugisisk rødvin.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 50 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 stk. mør oksefilet eller -mørbrad á ca. 200 g
- Havsalt
- 4 tykke skiver god røget skinke
- 4 æg
- 8 mellemstore kartofler
- Ca. 8 spsk. ekstra jomfruolivenolie

Saucen:

- 3 dl hvidvin
- 9 spsk. citronsaft
- 6 dråber tabasco
- 3 laurbærblade
- 3 små skalotteløg, finthakkede
- 2-3 stk. piri piri-chilier, finthakkede (fås friske eller i glas)
- Ca. 1 dl fløde (kan udelades, og så vil saucen smage stærkere)

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 100 grader.



Til denne ret anbefaler vi



Meandro do Vale Meão

Quinta do Vale Meão

Douro, Portugal

Varenr. 4077436



Quinta do Vale Meão Tinto

Quinta do Vale Meão

Douro, Portugal

Varenr. 4086536



Quinta do Pêgo Ekstra

Jomfru Olivenolie, ½ l.

Quinta do Pêgo

Douro, Portugal, Portugal

Varenr. 4009628



Ribera del Duero, Gran

Resalte

Bodegas Resalte de Peñafiel

Ribera del Duero, Spain

Varenr. 3167136





Skræl kartoflerne og skær dem i 1 cm tykke skiver. Dup dem tørre og råsteg dem på en pande med 3 spsk. olie i ca. 15-20 min.

Imens opvarmer du en anden pande med ca. 2 spsk. olie og steger bøfferne i ca. 5 min. på hver side – afhængigt af tykkelsen, og hvor gennemstegte I ønsker dem. Drys med havsalt. Tag dem af panden og hold dem varme i et fad i ovnen.

Steg skinkeskiverne på den samme pande (uden at rengøre den) i ½ min. på hver side og læg dem oven på bøfferne.

Kom de hakkede løg, piri piri og laurbærblade på den varme pande og rist dem i 2-3 minutter. Tilsæt hvidvin, citronsaft, tabasco og fløde og lad det koge igennem ved svag varme i 2-3 minutter. Sluk for varmen og lad saucen stå.

Tag kartoflerne af panden og fordel dem på 4 middagstallerkener, idet du fordeler skiverne pænt hele vejen rundt på tallerkenkanten (bøffen lægges på i midten bagefter).

Kom 3 spsk. olie på den pande, hvor kartoflerne var. Lav 4 spejlæg.

Tag bøfferne med skinke ud af ovnen og placer dem i midten af hver tallerken. Fordel saucen på de 4 tallerkener og pynt til sidst med spejlæg oven på bøfferne. Sådan serveres denne ret i Portugal. God fornøjelse!

Ekstra info: Piri piri-chilien kom tilsyneladende til Portugal fra Mozambique, en tidligere koloni. I dag bruges den flittigt i den portugisiske madlavning. Piri piri betyder peber-peber på Swahili og er en smagfuld og ret stærk chili.